



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Qualidade físico-química do leite destinado à produção de queijo na região de Pombal-PB

Pierre Alexandre Travasso de OLIVEIRA, Yolanda Lima PALETOT, Jessyka Silva da COSTA
André Leandro da SILVA, Gerla Castello Branco CHINELATE

Pierre Alexandre Travasso de OLIVEIRA

Aluno do curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG –
Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000
Pombal-PB. E-mail: pierre_alexandre1@hotmail.com

Do ponto de vista tecnológico, a qualidade da matéria-prima é um dos maiores entraves ao desenvolvimento e consolidação da indústria de laticínios no Brasil. De modo geral, o controle da qualidade do leite nas últimas décadas tem se restringido à prevenção de adulterações do produto *in natura*, baseado na determinação da acidez, índice crioscópico, densidade, percentual de gordura e extrato seco desengordurado. A qualidade do leite *in natura* é influenciada por muitas variáveis, entre as quais se destacam fatores zootécnicos associados ao manejo, alimentação, potencial genético dos rebanhos e fatores relacionados à obtenção e armazenagem do leite. Uma das causas que exerce influência extremamente prejudicial sobre a composição e as características físico-químicas do leite é a mastite, acompanhada por um aumento na contagem de células somáticas, e sem contar com as fraudes provocadas pelos produtores que são responsáveis pela qualidade, com o intuito de aumentar seu lucro. Por isso é necessário conhecer alguns conceitos sobre a qualidade do leite, referentes à composição e condição higiênico-sanitária. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade físico-química de amostras de leite *in natura* de 13 fornecedores de matéria-prima destinados à fabricação do queijo artesanal de Pombal e região. As análises foram realizadas no Laboratório de Leite e Derivados, UATA/CCTA/UFCG. Nos resultados obteve-se valores de teor gordura para 46% das amostras, que apresentaram-se dentro do padrão que é de, no mínimo, 3%, enquanto que 54% das amostras caracterizaram-se como adulteração por desnate. ponto de congelamento do leite (PC) apresentou valores que variaram de $-0,462^{\circ}\text{C}$ a $-0,529^{\circ}\text{C}$, valores estes altos com relação à legislação, o que caracteriza clara adulteração do leite por adição de água. Quanto ao extrato seco desengordurado (ESD), observou-se valores inferiores ao mínimo (8,4%) em 54% das amostras, onde provavelmente estão relacionados à fraude por adição de água detectada nas mesmas. Em relação à Lactose, 85% apresentaram-se dentro de padrões. Apesar de diversos fatores, entre os quais conservação, demanda, temperatura, estação do ano, condições de produção e sistemas de coleta e transporte afetarem as características do leite, as amostras analisadas constituem fraudes, levando aos estabelecimentos beneficiadores prejuízo durante a fabricação de derivados do leite como os queijos de coalho e queijo de manteiga.

Palavras-chave: leite, qualidade, fraude, aguagem.

